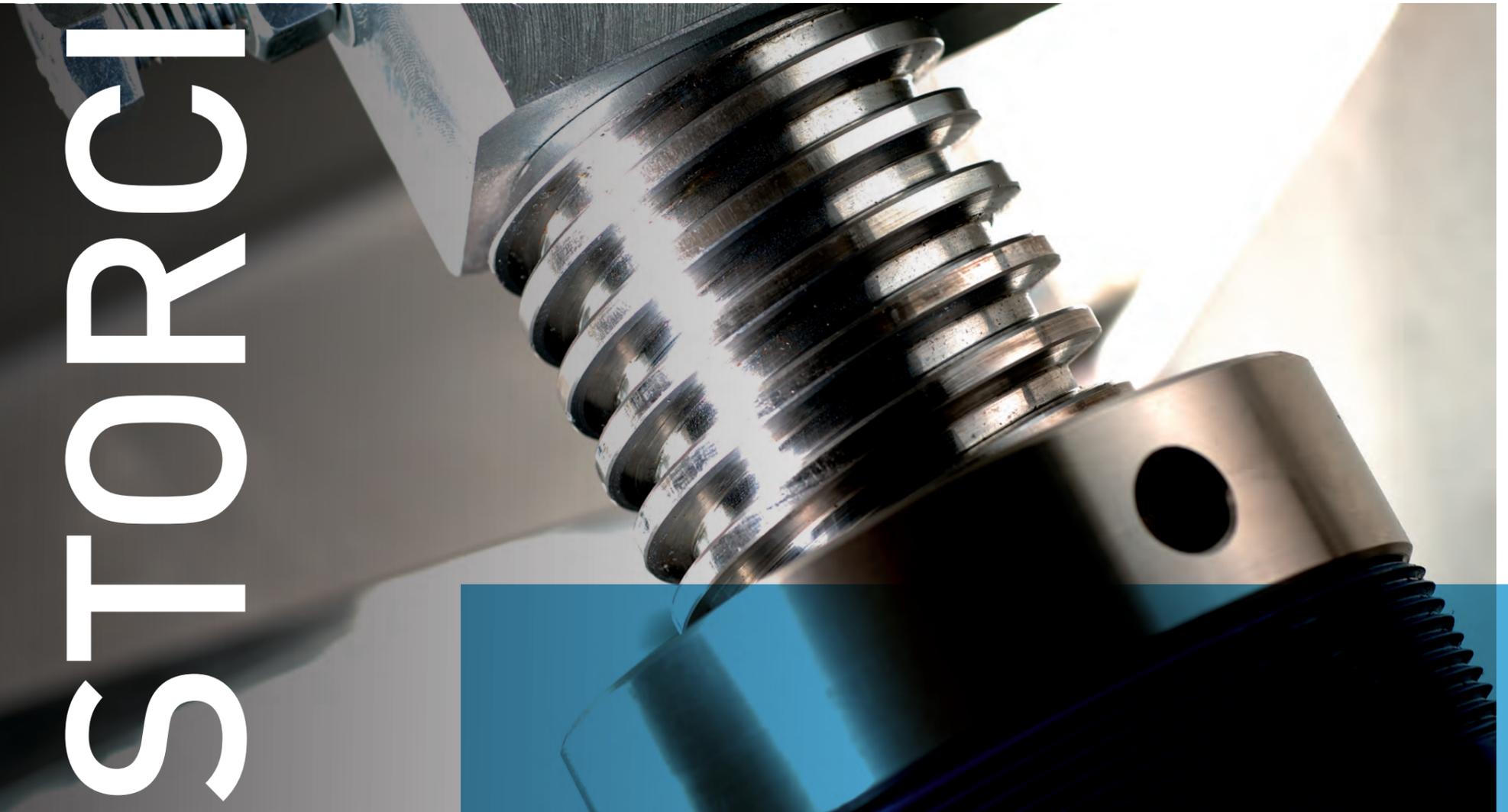


STORCI.COM

#12



PASSIONE PER LA PASTA

PASTIFICIO
GENTILE



PASTA DI
CANOSSA



YAŞAMSAL
ORGANİK



Grazie alla collaborazione tra la nostra azienda e la ditta Cavallini, che vanta una lunga esperienza nella costruzione di macchine formatrici automatiche per pasta ripiena, è nato un importante progetto: investire sul formato di pasta fresca più rappresentativo d'Italia, il tortellino senza glutine. L'obiettivo si basa su un importante concetto: innovare sempre ma nel rispetto della tradizione. Questo è essenziale in un contesto come quello dell'Emilia Romagna, regione nella quale sono nate le prime "sfogline" e da sempre noto per l'arte e il culto del "fare pasta". L'idea è quella di un tortellino che possa essere gustato da tutti ma che venga incontro ad esigenze particolari, come quelle di persone celiache o intolleranti o semplicemente da tutti coloro che desiderano adottare uno stile di vita senza glutine. La sfida è quella di realizzare un prodotto che rispecchi non solo tecnicamente ma anche qualitativamente il classico tortellino fatto a mano. Le formatrici automatiche della linea TB consentono di realizzare tortellini e tortelloni senza glutine di elevata qualità, in grado di distinguersi sul mercato, perché frutto di uno studio approfondito, volto ad analizzare non soltanto le preferenze ma anche le esigenze diverse degli utenti.

Questa tecnologia è in grado di adattarsi perfettamente all'uso di materie prime non convenzionali, quali quelle necessarie per produzioni gluten free. Caratteristiche tecniche principali: eccezionale sfruttamento della sfoglia (90%), cambio formato veloce ed affidabile (lo stesso avviene sostituendo in blocco il gruppo centrale ed il gruppo di caricamento del ripieno completo di astine di dosaggio), facilità di pulizia, grazie alla sostituzione in blocco del gruppo di caricamento del ripieno. Stiamo parlando, quindi, di macchinari d'avanguardia in grado di soddisfare appieno le esigenze di un mercato sempre più in crescita.



STORCI
by **CAVALLINI**

IL TORTELLINO
SENZA GLUTINE:
STORIA DI UN PROGETTO



Storci
PASTA MACHINERY
BY CAVALLINI

“PASTIFICIO GENTILE”

L'ARTIGIANALITÀ AL SERVIZIO DELLA PASTA



Alberto Zampino risponde alle nostre domande: ci raccontate la storia del vostro pastificio? La storia della nostra azienda inizia negli anni '80 in Via Pasquale Nastro a Gragnano, città conosciuta in tutto il mondo per la produzione della pasta. Nostro padre, Natale Zampino, decise di rilevare un piccolo

pastificio che produceva solo fusilli lavorati a mano, un formato che negli anni è diventato segno distintivo del Pastificio Gentile. All'epoca è stato difficile lavorare seguendo una produzione esclusivamente artigianale, prediligendo il Metodo Cirillo con la sua lenta essiccazione; Natale, però, sapeva che tutti gli sforzi iniziali per avviare l'azienda rispettando la piena tradizione del passato, sarebbero stati ripagati e apprezzati.

Quanto incide sul vostro prodotto l'artigianalità e quanto la scelta della materia prima utilizzata per realizzarlo?

La scelta della materia prima e l'artigianalità della produzione sono due aspetti importantissimi ai quali deve essere dato il medesimo valore: la lenta essiccazione non sarebbe possibile senza un impasto preparato con la migliore materia prima.

Perché avete scelto Storci e quali sono le caratteristiche che vi hanno colpito di più?

Dopo aver valutato e analizzato quale azienda scegliere, siamo stati tutti concordi nel far ricadere la preferenza su Storci, perché in grado di riuscire a coniugare l'avanguardia delle tecnologie all'artigianalità. I pastai Natale e Pasquale hanno ritrovato in Storci

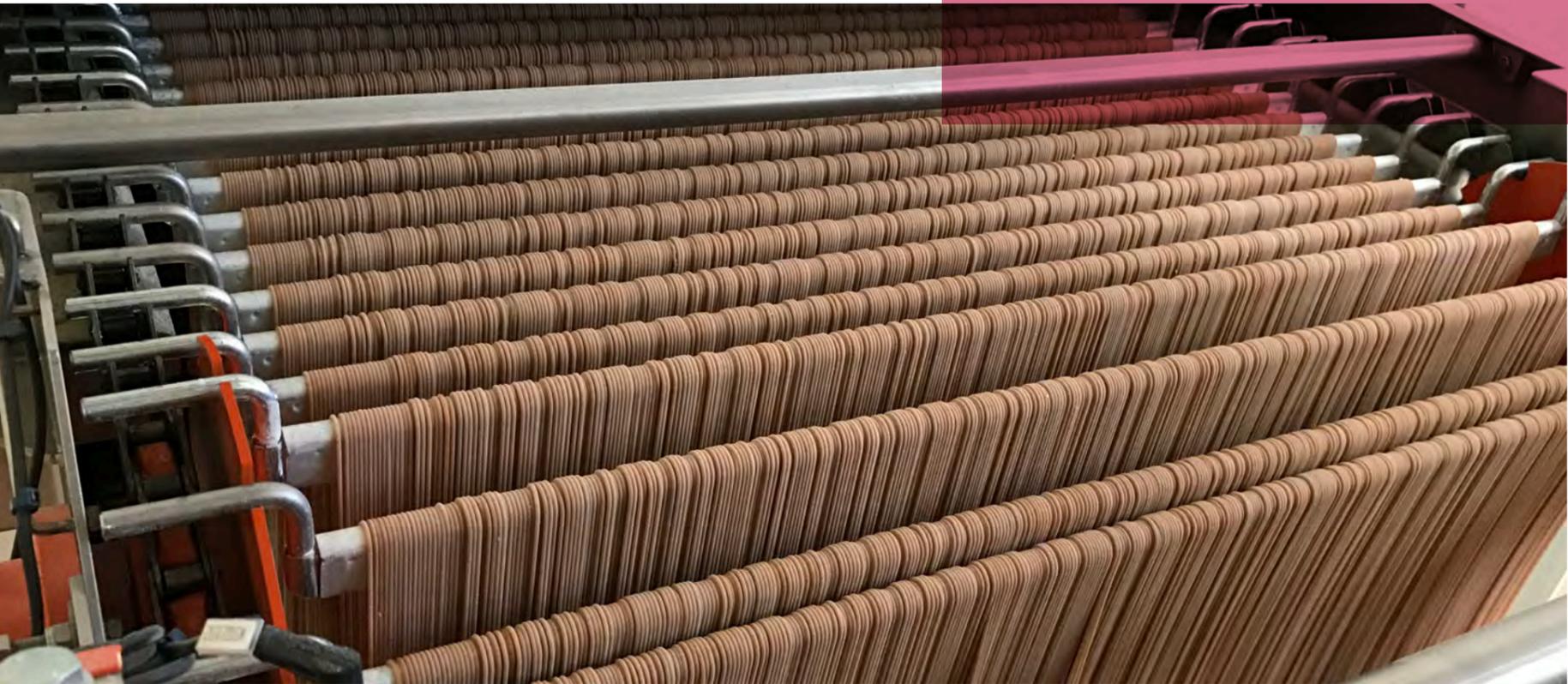


la professionalità che cercavano, ne sono la dimostrazione le presse utilizzate in produzione, personalizzate ascoltando necessità e richieste della nostra azienda. Infine non dimentichiamo il consolidato rapporto di amicizia tra la nostra famiglia e gli Storci. **Quali sono i progetti per il futuro e quanto Storci vi potrà aiutare?**

In futuro vogliamo continuare a produrre ponendo al centro la qualità, ricercando l'eccellenza del prodotto, fiduciosi nel fatto che anche Storci riuscirà a proporci tecnologie in grado di esaltare la pasta in ogni suo aspetto, proprio come ha fatto finora.

TANTISSIME
ATTIVITA'
E TEST PER
I NOSTRI CLIENTI

TRAINING CENTER STORCI



Il nostro training center, **Storci Pasta Center - Training and Research** è un centro di formazione permanente, un vero pastificio situato presso Pasta di Canossa, equipaggiato con linee Storci (una linea Omnia attrezzata anche per la produzione di pasta instant). Lo Storci Pasta Center nasce nella tenuta Cuniola, appartenente alla storica famiglia dei Canossa dagli inizi del 1900, nella quale la famiglia ha realizzato un Pastificio che produce solo pasta di alta qualità, col marchio Pasta di Canossa, gestendone l'intero ciclo produttivo, dal seme al prodotto finito.

Con il training center, l'Area Ricerca e Sviluppo, da sempre uno dei centri principali dell'attività di Storci, entra in una nuova dimensione, per noi si tratta dell'opportunità di testare e sviluppare nuove macchine e prodotti in un contesto reale. La filosofia del nostro centro di ricerca è molto semplice: essere uno strumento a disposizione del cliente che desidera "toccare con mano" la tecnologia Storci e vuole testare nuove ricette e nuovi prodotti, con le materie prime più disparate. Si possono effettuare, infatti, sia prove con paste convenzionali sia prove con paste senza glutine, ma non solo: vengono realizzate anche analisi dei processi di essiccazione o prove per migliorare il taglio di alcuni formati particolari.

Tra le principali attività svolte dal nostro team di tecnici e tecnologi R&D ne riportiamo di seguito alcune più significative: prove con paste convenzionali, diverse tipologie di semola/semolato di grano duro convenzionale e biologico, semola integrale, kronos, kamut, farina di farro/farro integrale biologico, farine anche macinate a pietra.

Paste senza glutine: diversi sfarinati o miscele degli stessi (esempio riso germinato precotto). **Paste instant:**





diverse tipologie di semola di grano duro convenzionale e biologica. **Paste precotte essiccate:** campionamento e valutazione di diversi stadi di pre-cottura di paste destinate all'essiccazione. **Paste non convenzionali:** disponibilità a

testare materie prime e miscele per verificarne la pastificabilità, le condizioni di impiego e la qualità delle paste ottenute; supporto Clienti per il miglioramento dei processi di produzione ed essiccazione, campionature e dimostrazioni per Clienti, prove interne di ricerca e sviluppo.

E, se la ricca lista di attività svolte non bastasse, vogliamo con piacere riportare le parole di Ottavio di Canossa, titolare dell'attività sede del nostro training center, sul significato di ospitare il nostro centro di formazione permanente: "Per noi significa avere a disposizione una società che noi reputiamo di alto livello nel mondo delle linee per la produzione di pasta; significa ottenere un maggior prestigio dal fatto che questa azienda abbia fatto nel nostro pastificio formazione, ricerca, sviluppo. Vuol dire apprendere sempre cose nuove, sperimentare ed essere sempre in prima linea nelle nuove produzioni, così come nelle novità che riguardano le materie prime e i prodotti. Per noi questo è un ottimo biglietto da visita, ci fa molto piacere e ci inorgoglisce il fatto che un'azienda come Storci ci abbia scelto per un progetto così importante e ricco di significato. E' un valore aggiunto in termini di qualità e dimostra la nostra maggiore sensibilità sul prodotto, significa che per noi fare pasta non

vuol dire soltanto il mero commercio della stessa ma siamo attenti anche ad altre dinamiche.

Quando parlo del nostro progetto piace molto l'idea della filiera a kilometro zero, ma vedo aumentare l'interesse ancor di più quando affronto il tema del percorso formativo che verrà fatto al nostro interno.

Tutti elementi diversi ma che fanno comprendere il nostro obiettivo: la ricerca costante della qualità".

Contattateci per maggiori informazioni e per verificare di persona la realtà del nostro centro di formazione.





INSIEME PER UN NUOVO PRODOTTO, MY INSTANT PASTA

Genuina, pratica, veloce, buona! Queste le caratteristiche di “My instant pasta”, la grande novità del Pastificio Pasta di Canossa.

Prodotta in tre gusti e formati diversi (fusilli tricolore, maccheroni al formaggio, penne al ragù vegano), my instant pasta rappresenta il connubio perfetto tra il gusto della pasta di semolato trafilata al bronzo già prodotta dal Pastificio Pasta di Canossa e la praticità di un piatto pronto, subito da gustare.

Grazie alla pratica confezione in cup, infatti, bastano 3 minuti e un pò di acqua calda e si ottiene un pasto completo, 100% biologico da consumare dove si preferisce, alternativa al classico panino: a scuola, a lavoro, con gli amici... tutta la tradizionalità della pasta italiana in un formato rivoluzionario.

My instant pasta è prodotta con linee Storci.

La famiglia Canossa infatti, già in possesso dal 2014 di una linea Omnia multiformato con la quale produce pasta secca di diversi tipi, ha intuito le enormi potenzialità della pasta instant e ha così deciso di equipaggiare l'impianto già esistente con un cuocitore,

sempre fornito da Storci, grazie al quale produrre la pasta istantanea.

Instant Pasta Storci's way: non perdere l'occasione di entrare nel futuro della pasta, contattaci, scrivi a:

sales-storci@storci.com



STORCI E PASTA DI CANOSSA

Per maggiori informazioni su my instant pasta:

www.myinstantpasta.com



Il pastificio YAŞAMSAL ORGANİK è inserito in un contesto naturale meraviglioso, a 75 km da Istanbul, in aperta campagna, circondato da un verde lussureggiante, luogo ideale per l'allevamento di bestiame e una ricca attività di coltivazione biologica, insomma una bella filiera corta. La proprietaria, sig.ra Yilmaz, di questo straordinario sito industriale, unico per il suo genere, si vanta, giustamente, quando ci racconta della realtà che ha costruito e di quello che fanno - i nostri prodotti sono realizzati secondo le regole della produzione biologica, seguiamo tutto l'iter produttivo dal grano all'impacchettamento, non ci sfugge praticamente nulla. Abbiamo scelto il biologico perché è una filosofia condivisibile che si fonda sul mantenimento e il potenziamento della vita e della fertilità del terreno, puntando a nutrire le piante attraverso l'attività biologica dell'ecosistema suolo. -

Alla domanda - **Come mai ha scelto Storci per produrre pasta?** - ci ha risposto così - La vostra azienda mi è stata segnalata da mio nipote che vive in Italia ed è stata proprio

una bella scoperta. Avevamo una serie di esigenze particolari da fare combaciare, Storci in tutto questo ci è venuta in aiuto, quindi abbiamo scelto la linea OMNIA, indiscutibilmente la soluzione ideale per produrre, senza impedimenti di alcun tipo, un ampio catalogo di formati con un ingombro ridotto. Il risultato è un prodotto ottimo non solo per qualità ma anche per estetica, limitando al minimo certe capziosità tipiche della pasta biologica che spesso la limitano a definizioni scontate, tipo "brutto ma buono", in questo caso invece possiamo affermare "bello e buono"

Il futuro? Vorremmo continuare a produrre pasta biologica e stiamo puntando a realizzarla senza glutine per andare incontro ad un mercato fortemente in crescita e sono sicura che anche in questo caso Storci ci aiuterà a trovare la soluzione migliore.



YAŞAMSAL ORGANİK

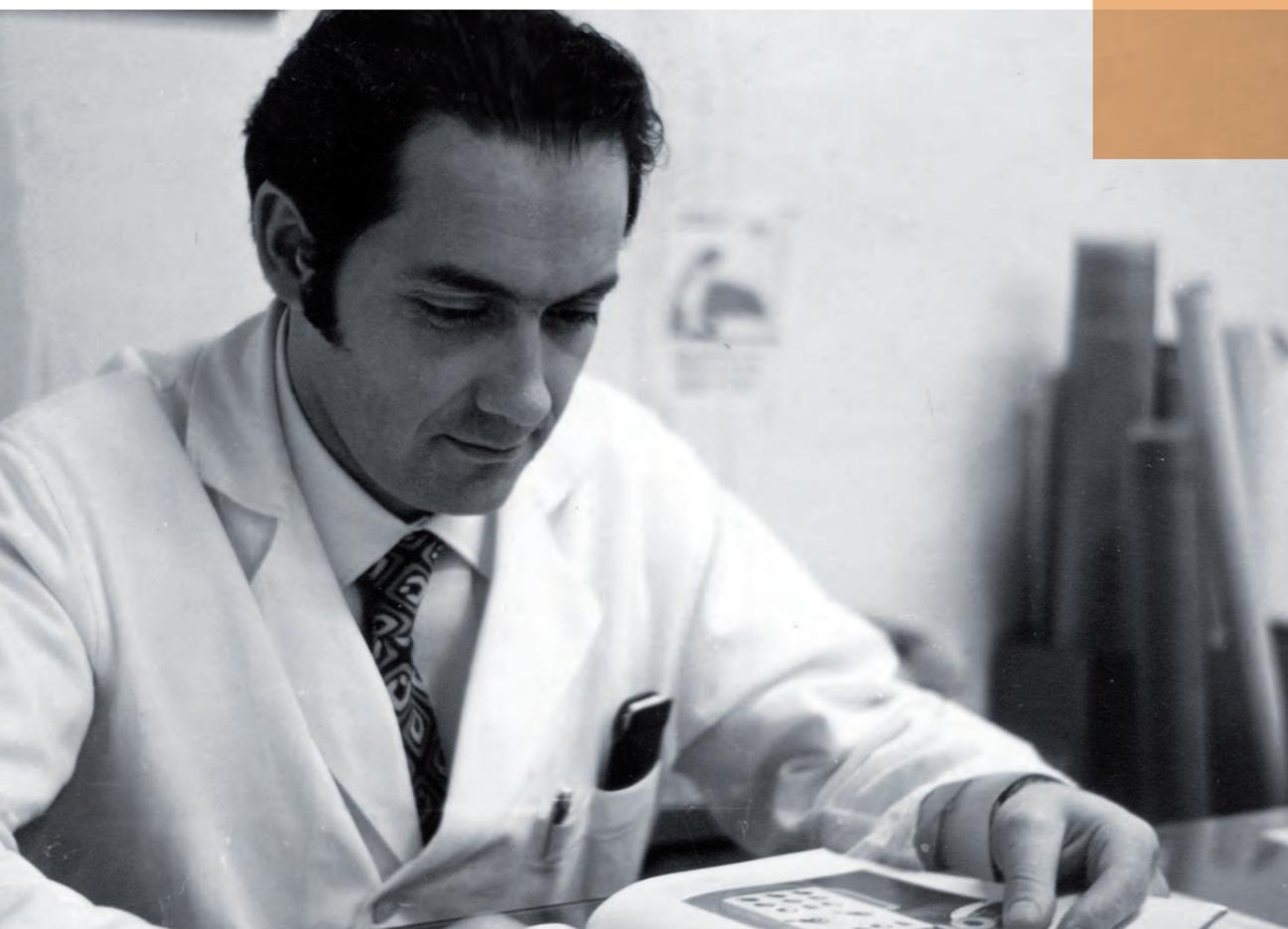
LA PASTA BIOLOGICA CHE VIENE DA LONTANO

PASTIFICIO ALL'AVANGUARDIA
CON TECNOLOGIA STORCI



UNA BIOGRAFIA NARRATA CON PASSIONE

ANZIO STORCI, STORIA DI UN UOMO NON COMUNE



Anzio Storci: ufficio tecnico Barilla

E' stato lungo il periodo che ci ha coinvolti in pochi eletti, alla realizzazione di una serie di interviste fatte ad Anzio Storci con lo scopo di redigere una bella biografia. E' stata, quella che narriamo, la prima parte di un più denso e lungo lavoro che sfocerà nella realizzazione di un libro curato da Giancarlo Gonizzi (noto curatore dell'archivio storico Barilla).

Da queste lunghe chiacchierate non sono solo emersi ricordi e date ma tante emozioni e aneddoti di una vita lavorativa e personale molto intensa fatta di gratificazioni e priva di rimpianti. Dagli esordi in Barilla all'età di 16 anni come garzone di officina dove impara tanto e partecipa alla creazione di un prototipo di stenditrice, fino alla realizzazione degli impianti altamente tecnologici, innovati e funzionali del primo grande stabilimento Barilla. Un lungo viaggio che porta all'attuale Storci e quello che oggi rappresenta insieme alla consociata Fava.

Anzio Storci è molto bravo a raccontarsi, privo di cedimenti mnemonici, mette in fila la sua vita facendo trapelare una certa emozione quando ricorda i genitori e la fatica di sopravvivere a una guerra, gli zii paterni e materni, i fratelli.

L'episodio fondamentale della sua vita sembra uscito dalla penna di un bravo sceneggiatore: Parma, una mattina d'estate, al termine della scuola, mentre il giovane Anzio legge con grande avidità un giornalino di fumetti, pigramente appoggiato alla proprio bicicletta, viene intercettato da un signore (questa persona è l'unica della quale Anzio Storci non ricorda il nome) che

gli chiede di aiutarlo a trasportare un pesante pezzo di ricambio della propria moto presso un'officina molto lontana, oltre il "Parco Ducale", Anzio si presta volentieri e porta quel motore sulla sua bicicletta. Alla fine viene ringraziato con la promessa da parte dello sconosciuto di trovargli un lavoro presso Barilla: è l'inizio di una lunga avventura.

Anzio Storci con, alla sua sinistra, Giancarlo Gonizzi

